

HOTEL\*\*\*S  
*Sassella*  
RISTORANTE  
JIM

L A NOSTRA C ARTA



*Chef Zeno Bernasconi*

# NFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

LA NOSTRA CARTA VIENE REGOLARMENTE  
CAMBIATA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ  
DEI PRODOTTI

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/201,  
SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA  
AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO  
IN MERITO AD ALLERGIE, INTOLLERANZE  
ALIMENTARI E PATOLOGIE LEGATE AL CIBO,  
DI CUI SI È AFFETTI,  
PER CONSENTIRCI DI OFFRIRVI  
IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.

I PIATTI ADATTI A VEGETARIANI E CELIACI  
SONO SEGNALATI CON I SIMBOLI:



VEGETARIANO




CELIACO

coperto € 3

# ANTIPASTI

**SCIATT SU LETTO DI CICORIA CON EMULSIONE ALL' OLIO EVO  
E ACETO DI MELE IGP DELLA VALTELLINA**

 € 12

**DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI IGP,  
PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG E PORCINI SOTT'OLIO**

€ 15 

## **BOLLITO 3.0**


**(ALETTA DI VITELLO, COTECHINO NOSTRANO, LINGUA SALMISTRATA,  
CASTAGNE GLASSATE, MOSTARDA DI FRUTTA E SALSA AL RAFANO**

€ 16 


**LINGOTTO DI SALMONE CBT AGLI AGRUMI  
CON BURRO NOCCIOLA ALLA SOIA BIANCA E SESAMO**

€ 17 

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE  
CON TARTUFO DI STAGIONE E CHUTNEY ALL'UVA**



€ 18 

**SALMERINO ALPINO TIEPIDO SU CREMA DI FINOCCHIO E LIMETTA  
CON LAMPONE DISIDRATATO**

€ 18 



**CREMA DI CASTAGNE  
VARIEGATA AL PARMIGIANO REGGIANO GENNARI  
E POLVERE DI GINEPRO**

 € 12 

**MANFRIGULI ALLA GRUSINA "NOSTRA RICETTA DAL 1970"**

 € 12

**PIZZOCCHERI VALTELLINESI**

 € 13


**GNOCCHETTI DI POLENTA TARAGNA  
CON FONDUTA AL BITTO DOP GIOVANE, PESTÈDA  
E CULATELLO CROCCANTE**

€ 14

**RAVIOLI DOPPIO TUORLO AL RIPIENO DI RICOTTA  
E MELE GOLDEN VALTELLINA IGP  
CON RAGU' DI GALLETTO RUSPANTE AL TIMO PEPE**

€ 16

**RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON CREMA DI PISELLI VERDI,  
BOCCONCINI DI TONNO PADELLATI,  
AGLIO DI CHIANA E CIALDA DI PECORINO**

€ 18 




### **"IL BASTONE"**

FETTINE DI CONTROFILETTO DI MANZO CON PANCETTA, AVVOLTE SU BASTONE IN LEGNO, ARROSTITE ALLA PIODA E PRESENTATE SU BARCHETTA BY HAUTE MATERIAL

€ 18 


FILETTO DI **MAIALINO** IN COTTURA DELICATA, CARCIOFI E CREMA DI CASERA VALTELLINA DOP STAGIONATO

€ 20 


**ZUPPA DI PESCE** CON PANE CROCCANTE  
(COZZE-VONGOLE-GAMBERI-PESCATRICE-PESCE SPADA)

€ 20

**ENTRECÔTE** DI MANZO ALLA GRATELLA (GR.250)

€ 25 

**GUANCIA** DI VITELLO IN LENTA COTTURA E FUNGHI PORCINI

€25 

LOMBETTO DI **CONIGLIO** CBT CON IL SUO JUS, RUCOLETTA, OLIVE TAGGIASCHE, DATTERINO E POLENTA TARAGNA

€ 25 

CONTROFILETTO DI **CERVO** (CBT 48° AL CUORE)  
AL BURRO SALATO E TIMO LIMONE CON GNOCCHETTI DI ERBETTE

€ 27

FILETTO DI **SCOTTONA** CON SCALOPPA DI FOIE GRAS, CROSTONE DI PANE, SALSA AL MARSALA, TARTUFO DI STAGIONE

€ 30



€ 25

## PIATTO DEL BUON RICORDO

LA DADOLATA DI FILETTO  
CON CREMA DI BITTO DOP  
E BACETTI DI SEGALE

Per avere il piatto in ceramica di Vietri in omaggio  
è necessario scegliere l'intero menù degustazione

### Cosa sono i Ristoranti del Buon Ricordo?

L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, fondata dal 1964 da Dino Villani, oggi raccoglie oltre un centinaio di insegne, di cui alcune all'estero. L'obiettivo negli anni Sessanta era dar lustro alle tante espressioni locali della **tradizione gastronomica italiana**. I ristoranti del Buon Ricordo si uniscono con l'intento di tutelare il valore della spesa dai contadini, dei mercati a filiera corta e delle materie prime fresche. Dino Villani decise di promuovere l'associazione con una mossa da grande uomo di marketing, cioè rendendo ogni pasto un'esperienza collezionabile.

Da una parte abbiamo così il **Menu del Buon Ricordo**: un excursus in cui i ristoratori mettono liberamente in fila una rassegna ritratto della propria terra, variabile secondo stagione. Poi una **specialità** sempre disponibile, che è il piatto-firma del locale, e infine un vero e proprio **piatto in ceramica**, dipinto a mano oggi come allora dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare, sul quale è effigiata la stessa preparazione. Chi ordina il menu speciale può portare a casa il piccolo trofeo, componendo una raccolta di memorabilia gastronomici.

Il 2024 – anno del **60 anniversario**, vede il computo dei Ristoranti del Buon Ricordo a 112, di cui 11 fra Europa, Stati Uniti e Giappone. Un gruppo variegato e in continua espansione, di cui facciamo orgogliosamente parte dal 1988.



*Il nostro primo piatto del Buon Ricordo  
dal 1988 al 2005*



# MENÙ DEGUSTAZIONE DEL BUON RICORDO

DAMA VESTITA DI BRESAOLA STORICA BORDONI  
CON PETALI DI CASERA VALTELLINA DOP 70 GG  
E PORCINI SOTT'OLIO



PIZZOCCHERI VALTELLINESI



DADOLATA DI FILETTO CON CREMA DI BITTO DOP  
E BACETTI DI SEGALE



GELATO FIOR DI LATTE AL BRAULIO

€ 50



CON ABBINAMENTO VINI VALTELLINESI AL BICCHIERE:

- BIANCO TERRAZZE RETICHE IGT,
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG,
- SFORZATO DOCG



SUPPLEMENTO € 15,00




DEGUSTANDO QUESTO MENÙ,  
AVRETE IN OMAGGIO  
IL PIATTO DEL BUON RICORDO  
IN CERAMICA DI VIETRI




TOMINO TIEPIDO CON VENTAGLIO DI VERDURE GRIGLIATE

 € 15 

SELEZIONE SPECIALE PER AMANTI DEL FORMAGGIO  
CON NOCI, MIELE E CONFETTURE

 € 10 

BITTO DOP, CASERA VALTELLINA DOP E  
SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI CHIURO

 € 7 



 ER I NOSTRI  ICCOLI

PENNETTE AL POMODORO O RAGÙ	€ 7
RISOTTINO ALLO ZAFFERANO	€ 7
MILANESE CON PATATINE FRITTE	€ 10
PICCOLO BASTONE DI MANZO ALLA PIODA CON PATATE	€ 10





**PANNA COTTA**  
CON CREMA AL MANDARINO CBT

 € 7 

**TIRAMISÙ CLASSICO**

 € 8

**CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA**  
CON BISCUIT ALL'AMARETTO

 € 8 

**"MORTIROLO"**  
CASTAGNE GLASSATE CON GELATO,  
GRANELLA DI MERINGA E PANNA MONTATA

 € 10

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO,**  
GELATO E PANNA MONTATA

 € 10

**MELA AL FORNO**  
CON CREMA ALLA VANIGLIA, GELATO E CANNELLA

 € 10

**COLLEZIONE DI CIOCCOLATINI FONDENTI**  
(N.6 X 5 GR.)  
CARAIBE, MANJARI, GUANAJA, TULAKALUM, ABINAO, ORIADO

 € 6 

# B EVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA 0.75 L

€ 3

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO 0.75 L

€ 3

# V INI AL B ICCHIERE



CORTESE DOC, VOLPI

€ 3

PROSECCO EXTRA DRY DOC, MIOL BARTOLOMIOL

€ 4.5

PEDRAIA NURAGUS DI CAGLIARI DOC, SANTADI

€ 4

BIANCO IGP VALTELLINA

€ 5



ROSSO DI VALTELLINA DOC

€ 4

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

€ 7

VALTELLINA SFORZATO DOCG

€ 9



**5 STELLE SFURSAT DOCG 2021 NINO NEGRI**

€ 15

*PREMI:*

DOCTOR WINE 96/100

BIBENDA 2025 CINQUE GRAPPOLI

MERANO WINEFESTIVAL PLATINUM

JAMESSUCKLING.COM 93/100

GAMBERO ROSSO TRE BICCHIERI

Conservato con metodo CORAVIN Timeless Model Three+

Chiedi la nostra carta con vini da dessert,  
acqueviti, grappe, whiskey, rum e cognac